Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Ecume de Grand Marnier sur duo de caramel et chocolat, croustillant de miel

Ingrédients

50 cl de Grand Marnier, 1,5 g de lecithine, 500g de sucre, 1 càc d'essence de vanille, 150 g d' eau, 150g de chocolat noir (61%), 2 g de crumiel,

Préparation

Pour l'écume de Grand Marnier :
Mélanger le Grand Marnier et la lecithine, puis activer le mixeur à la surface du liquide. Laisser stabiliser une minute, puis recueillir l'air qui s'est formé sur la partie supérieure.
Pour le chocolat tempéré :
Faire fondre environ les 2/3 du chocolat au bain-marie en mélangeant occasionnellement. Retirer de la source de chaleur et incorporer le 1/3 restant de morceaux ou pastilles. Mélanger à la cuillère pendant quelques minutes. Si les morceaux ou pastilles cessent de fondre, le point de cristallisation est atteint. Réserver.
Pour le caramel mou :
Porter 500 g de mélange eau-sucre 50/50 à frémissement et faire réduire jusqu`à l'obtention d'une belle couleur ambrée. Arrêter la cuisson en plongeau le poêlon dans l'eau et décuire en rajouter 125 g d'eau et un peu d'essence de vanille. Comme ça, le caramel restera mou même en le mettant au réfrigérateur.
Pour servir :
Remplir les verrines en commençant par le chocolat, puis ajouter une couche de crumiel. Ensuite ajouter une càs de caramel mou et finalement cuillère d'air de Grand Marnier.

Notes :